

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “ALTO MINCIO ”**

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 08.06.1998	G.U. 148 - 27.06.1998
Modificato con	DM 06.08.2010	G.U. 198 - 25.08.2010
Modificato con	DM 08.10.2010	G.U. 249 - 23.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

1. L'indicazione geografica tipica "Alto Mincio", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. L'indicazione geografica tipica “Alto Mincio” è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Alto Mincio” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di colore corrispondente, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3. L'indicazione geografica tipica “Alto Mincio”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni Merlot, Cabernet, Sangiovese, Rondinella, Molinara, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Riesling b., Garganega, Pinot nero, Riesling italico è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

4. Il vino ottenuto dai vitigni “Cabernet sauvignon” e “Cabernet franc” da soli o congiuntamente, può essere designato come “Cabernet”; analogamente il vino ottenuto dai vitigni “Riesling b.” e “Riesling italico”, da soli o congiuntamente, può essere designato come “Riesling”. Tali vini possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Alto Mincio” comprende l'area collinare riguardante in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di:

Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana, in provincia di Mantova. Tale zona è così delimitata: il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine della provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega ad ovest lungo la rotabile per Sei Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord-ovest la strada che circonda la valle e che passa a sud-ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana-Cavriana (strada comunale della Malvasia). Il limite segue ora verso nord-ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo nella stessa direzione fino al ponte sul canale Alto Mantovano (Ponte della Castagna Vizza) da dove immettendosi sul canale dell'Alto Mantovano risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale.

Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alla località Villa, punto di partenza.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica "Alto Mincio" bianco, rosso e rosato a tonnellate 24; per i vini a indicazione geografica tipica "Alto Mincio" con la specificazione del vitigno a tonnellate 22.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Alto Mincio", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:  
9,00% vol per i bianchi;  
9,00% vol per i rosati;  
9,00% vol per i rossi.  
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione delle uve e dei mosti destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Alto Mincio" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.  
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nei comuni confinanti alla zona delimitata.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino e al 50% per la tipologia passito.
4. Le uve destinate alla produzione del vino a indicazione geografica tipica "Alto Mincio" tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini con indicazione geografica tipica “Alto Mincio” all’atto della immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Alto Mincio” bianco

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole armonico;

sapore: tipico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

“Alto Mincio” rosato

colore: rosato;

odore: gradevole, delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“Alto Mincio” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: tipico, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Alto Mincio” novello

colore: rosso;

odore: fruttato, gradevole;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Alto Mincio” bianco passito

colore: giallo tendente all’ambra;

odore: intenso, fruttato;

sapore: sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

“Alto Mincio” rosso passito

colore: rosso tendente al granato;

odore: caratteristico e intenso;

sapore: tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Alto Mincio” con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

I vini a indicazione geografica tipica “Alto Mincio”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Alto Mincio” novello 11,00%;

“Alto Mincio” frizzante 10,00%.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

All’indicazione geografica tipica “Alto Mincio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L’indicazione geografica tipica “Alto Mincio”, ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### *A) Informazione sulla zona geografica*

##### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione dell’IGT “Alto Mincio” è compresa nell’area delle colline moreniche. Queste fanno parte dell’Anfiteatro Morenico del Garda con quote che arrivano a 200m. slm, qui prevalgono i sedimenti pleistocenici. Il Mincio costituisce l’asse idrologico principale. I depositi morenici, sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. Nella zona delle colline moreniche anche per le maggiori precipitazioni il clima risulta da umido a subumido con una carenza idrica estiva.

##### 2) Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite nell’alto mantovano ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l’esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d’Este nel

suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella “ Descrizione in compendio del castello di Solferino” un documento dell’Archivio di Stato di Mantova del 1588.

Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.

Possiamo affermare che il territorio in cui si produce l’ IGT “Alto Mincio” ha vocazione viticola e l’uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall’uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.

- le forme di allevamento, i sesti d’impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell’ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)

- le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull’eredità della tradizione per l’ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti minimi definiti all’art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente in quanto la produzione è strettamente connessa ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all’esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini.

Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

*C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

La specificità dei vini dell’IGT “Alto Mincio” è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l’esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l’impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.

La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l’Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti

beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).